

NYTÅRS MENUEN 2017

FORRET

Duet af Fanø laks og stegte scampirejer med rugbrødscrumble, jordskokmayonnaise, granatæblekerner og trøffelmarineret friséesalat – friskbagte, koldhævede surdejsboller med økologisk smør.

HOVEDRET

Rosastegt oksemørbrad med kraftig peberskysauce, grøn krydderurtekartoffel, sprøde løgringe, ærteskud og sauterede vinterrødder med persille.

DESSERT

Hvid chokolademousse med Bacardi-rom, passionsfrugt-gelé, krystalliseret hvid chokolade, mynte og vaniljetuilles.

OSTETALLERKEN SOM TILKØB

3 slags gourmetoste med syltede Amarena kirsebær, dadel-figenchutney, grønne Gordal-oliven samt økologiske rugkiks.

Pris 3 retter uden ost kr. **399,-** pr. kuvert.

Ostetallerken som tilkøb kr. **75,-** pr. kuvert.

Menuen skal afhentes den. 31. december mellem kl. 11.00-13.00.

Min. 2 couverter og kun mod forudbestilling.

Endelig bestilling skal ske senest den 29.12.2017. Udførlig vejledning til opvarmning og anretning medfølger.

Husk at bestille vores kvalitets nytårs-vinmenu og hjemmelavet luksus kransecake.



kr. 75,- pr. stk.



kr. 125,- pr. stk.



kr. 165,- pr. stk.

Kvalitets
vinmenu til 2
personer pris kun
kr. 350,-